

Fruits et Maturation
果実と熟成

Assorted charcuterie with apple and ricotta cheese sauce

シャルキュトリーの盛り合わせ りんごとリコッタチーズのソース

Pumpkin potage with cinnamon-flavored milk foam

カボチャのポタージュ シナモン風味のミルクフォーム

Herb-crusted grilled salmon with aubergine, semi-dry tomato paste and balsamic vinegar cream

サーモンの香草パン粉焼き 焼きナスとセミドライトマトのペースト
バルサミコクリーム

*

Roasted wild duck caramelized with spice and honey, fried polenta and pear compote in sangria sauce

エピスと蜂蜜でカラメリゼした鴨胸肉のロースト
ポルチーニ入りポレンタのフリットと洋ナシのコンポート サングリアソース

Or 又は

Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース

【変更 Change: +930yen / 追加 Add: +2,310yen】

*

Mont blanc with chestnuts and cassis

モンブラン マロンとカシス

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

6,390

Fruits et Maturation
果実と熟成

Assorted charcuterie with apple and ricotta cheese sauce
シャルキュトリーの盛り合わせ りんごとリコッタチーズのソース

Pumpkin potage with cinnamon-flavored milk foam
カボチャのポタージュ シナモン風味のミルクフォーム

*Roasted wild duck caramelized with spice and honey,
fried polenta and pear compote in sangria sauce*
エピスと蜂蜜でカラメリゼした
鴨胸肉のロースト
ポルチーニ入りポレンタのフリットと
洋ナシのコンポート サングリアソース

Or または

*Grilled Australian beef sirloin with
mixed vegetables and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【変更 Change: +930yen /
追加 Add: +2,310 yen】

Mont blanc with chestnuts and cassis
モンブラン マロンとカシス

Coffee, tea or herbal tea
コーヒー、紅茶 またはハーブティー

4,450

Bistro Lunch
ビストロランチ

Chef's recommended appetizer
シェフおすすめ前菜

Soup of the day
本日のスープ

This month's fish dish
今月の魚料理

Or または

*Grilled Australian beef sirloin with
mixed vegetables and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【変更 Change: +930yen /
追加 Add: +2,310yen】

Pastry chef's recommended dessert of the month
ペストリーシェフおすすめの今月のデザート

Coffee, tea or herbal tea
コーヒー、紅茶 またはハーブティー

3,000

<u>Appetizers/前菜</u>	Small	Regular	<u>Pasta/パスタ</u>	
Seafood salad シーフードサラダ	1,200	2,040	Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce 赤座海老と魚介のパスタ トマト または バジルソース	2,780
Traditional caesar salad Available with chicken, shrimp or plain シーザーサラダ 「チキン、シュリンプ または プレーン」	930	1,670	Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables パンチェッタとアスパラガス、茸のペペロンチーノ	2,780
Assorted charcuterie with apple and ricotta cheese シャルキュトリーの盛り合わせ りんごとリコッタチーズのソース		1,670	Chef's fresh pasta シェフのおすすめ生パスタ	2,960
Autumn vegetable salad with mushrooms 秋野菜と茸たっぷりのサラダ		1,820	Porcini-flavored cream sauce pasta with salmon and mushrooms 秋鮭と茸たっぷりボルチーニ香るクリームパスタ	2,310
Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce プロシュート、チョリソー、パテ ドカンパーニュの盛り合わせ 野菜のマリネとキャロットラペ		2,960		
(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese with balsamic vinegar (V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツァレラチーズ バルサミコソース		2,500		
<u>Soup/スープ</u>	Small	Regular	<u>Fish/魚料理</u>	
Soup of the day 本日のスープ	740	1,200	Today's recommended fish dish 本日のおすすめ魚料理	2,690
Pumpkin potage with cinnamon-flavored milk foam カボチャのポタージュ シナモン風味のミルクフォーム	930	1,480	Herb-crusted grilled salmon with aubergine, semi-dry tomato paste and balsamic vinegar cream サーモンの香草パン粉焼き 焼きナスとセミドライトマトのペースト バルサミコクリーム	2,590
			Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato オマールエビのグリル マッシュポテト添え アメリケーヌソース	4,260
<u>Sandwiches and Hamburgers/ サンドウィッチ・ハンバーガー</u>			<u>Meat/肉料理</u>	
(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich Add shrimp +500 yen (V) ベジタリアンサンドウィッチ +500円でエビをご追加いただけます。		2,220	Roasted Japanese chicken with gravy sauce 国産若鶏のロースト グレービーソース	2,590
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		2,410	Roasted wild duck caramelized with spice and honey, fried polenta and pear compote in sangria sauce エビスと蜂蜜でカラメリゼした鴨胸肉のロースト ボルチーニ入りポレンタのフリットと 洋ナシのコンポート サングリアソース	3,520
The bistro original Japanese beef hamburger In truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables ザ・ビストロ ザ・バーガー (国産牛) トリュフ薫るオランダーズソース ギリシャ風マリネを添えて		3,520	Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル	4,810
Autumn burger with mushrooms, eggplant and poached egg 茸と茄子、ポーチドエッグのオータムバーガー		2,890	Grilled Australian beef sirloin steak (180g) オーストラリア産 牛サーロインのグリル (180g)	5,190

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

Superior set
スーペリアセット

Additional 1,100 yen charge
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea
今月のデザート、コーヒー または 紅茶

+1,100

Deluxe set
デラックスセット

Additional 2,200 yen charge
Field greens in French dressing, soup of the day
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea
フィールドグリーンサラダ 本日のスープ
今月のデザート、コーヒー または 紅茶
+2,200

当レストランで使用しているお米は秋田県産あきたこまち100%でございます
仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人と一緒に婚礼・宴会・レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう
細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご留意下さい。ご注文の際は、スタッフにご申告ください

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております
2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、微量にアレルギー物質が混入する可能性があります
3. ご注文もしくは喫食(バイキング等)の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします

<u>Appetizers/前菜</u>	Small	Regular	<u>Pasta/パスタ</u>	
Seafood salad シーフードサラダ	1,200	2,040	Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce 赤座海老と魚介のパスタ トマト または バジルソース	2,780
Traditional caesar salad Available with chicken, shrimp or plain シーザーサラダ 「チキン、シュリンプ または プレーン」	930	1,670	Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables パンチェッタとアスパラガス、茸のペペロンチーノ	2,780
Assorted charcuterie with apple and ricotta cheese シャルキュトリーの盛り合わせ りんごとリコッタチーズのソース		1,670	Chef's fresh pasta シェフのおすすめ生パスタ	2,960
Autumn vegetable salad with mushrooms 秋野菜と茸たっぷりのサラダ		1,820	Porcini-flavored cream sauce pasta with salmon and mushrooms 秋鮭と茸たっぷりボルチーニ香るクリームパスタ	2,310
Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce プロシュート、チョリソー、パテ ドカンパーニュの盛り合わせ 野菜のマリネとキャロットラペ		2,960	<u>Fish/魚料理</u> Today's recommended fish dish 本日のおすすめ魚料理	2,690
(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese with balsamic vinegar (V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツァレラチーズ バルサミコソース		2,500	Herb-crusted grilled salmon with aubergine, semi-dry tomato paste and balsamic vinegar cream サーモンの香草パン粉焼き 焼きナスとセミドライトマトのペースト バルサミコクリーム	2,590
<u>Soup/スープ</u>	Small	Regular	Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato オマールエビのグリル マッシュポテト添え アメリケーヌソース	4,260
Soup of the day 本日のスープ	740	1,200	<u>Meat/肉料理</u> Roasted Japanese chicken with gravy sauce 国産若鶏のロースト グレービーソース	2,590
Pumpkin potage with cinnamon-flavored milk foam カボチャのポタージュ シナモン風味のミルクフォーム	930	1,480	Roasted wild duck caramelized with spice and honey, fried polenta and pear compote in sangria sauce エビスと蜂蜜でカラメリゼした鴨胸肉のロースト ボルチーニ入りポレンタのフリットと 洋ナシのコンポート サングリアソース	3,520
<u>Sandwiches and Hamburgers/ サンドウィッチ・ハンバーガー</u>			Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル	4,810
(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich Add shrimp +500 yen (V)ベジタリアンサンドウィッチ +500円でエビをご追加いただけます。		2,220	Grilled Australian beef sirloin steak (180g) オーストラリア産 牛サーロインのグリル (180g)	5,190
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		2,410	<u>Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス</u> Japanese classic beef curry and rice カレーライス【ビーフ】	3,150
The bistro original Japanese beef hamburger In truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables ザ・ビストロ ザ・バーガー (国産牛) トリュフ薫るオランダーズソース ギリシャ風マリネを添えて		3,520	Japanese classic beef curry and rice With your choice of chicken or vegetables カレーライス【チキン、野菜】	2,690
Autumn burger with mushrooms, eggplant and poached egg 茸と茄子、ポーチドエッグのオータムバーガー		2,890		

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

Superior set
スーペリアセット

Additional 1,100 yen charge
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea
今月のデザート、コーヒー または 紅茶

+1,100

Deluxe set
デラックスセット

Additional 2,200 yen charge
Field greens in French dressing, soup of the day
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea
フィールドグリーンサラダ 本日のスープ
今月のデザート、コーヒー または 紅茶
+2,200

当レストランで使用しているお米は秋田県産あきたこまち100%でございます
仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人と一緒に婚礼・宴会・レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう
細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご留意下さい。ご注文の際は、スタッフにご申告ください

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております
2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、微量にアレルギー物質が混入する可能性があります
3. ご注文もしくは喫食(バイキング等)の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします

Fruits et Maturation
果実と熟成

Assorted charcuterie with apple and ricotta cheese sauce
シャルキュトリーの盛り合わせ りんごとリコッタチーズのソース

*

Pumpkin potage with cinnamon-flavored milk foam
カボチャのポタージュ シナモン風味のミルクフォーム

*

*Roasted wild duck caramelized with spice and honey,
fried polenta and pear compote in sangria sauce*
エピスと蜂蜜でカラメリゼした鴨胸肉のロースト
ポルチーニ入りポレンタのフリットと
洋ナシのコンポート サングリアソース

or または

*Grilled Australian beef sirloin with
mixed vegetables and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【変更 Change: +930yen / 追加Add: +2,310 yen】

*

Mont blanc with chestnuts and cassis
モンブラン マロンとカシス

Coffee, tea or herbal tea
コーヒー、紅茶 またはハーブティー

4,450